大阪ガスのお問い合わせ先

大阪支社	〒550 大阪市西区千代崎3-2-95	電話 大阪 06 (586)3200
南部支社	〒590 堺市住吉橋町 2-2-19	電話 堺 0722(38)1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町 39-6	電話 高槻 0726(71)0361
東部支社	〒578 東大阪市稲葉 2-3-17	電話 河内 0729(62)1131
兵庫支社	〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話 神戸 078(360)3100
京都支社	〒600 京都市下京区中堂寺粟田町1番地	電話 京都 075(311)7381
奈良支社	〒631 奈良市学園北 2-4-1	電話 奈良 0742(44)1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町 1-5	電話 和歌山 0734(31)2481
兵庫西支社	〒670 姫路市神屋町 4-8	電話 姫路 0792(85)2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町 6-57	電話 豊岡 0796(23)2221
滋賀支社	〒525 草津市追分町字荒堀680-1	電話 草津 0775(62)5311
滋賀東支社	〒522 彦根市大東町 12-11	電話 彦根 0749(22)3131
(長浜営業センター)	〒526 長浜市南呉服町 3-4	電話 長浜 0749(62)7171
本社・ガスビル サービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4-1-2	電話 大阪 06 (202)2221

大阪ガス株式会社

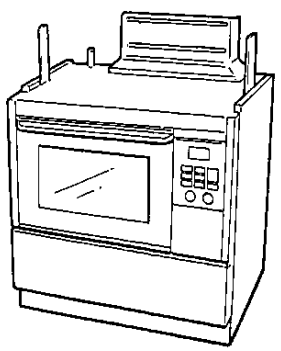
おねがい ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

93 08 (00)

コンビネーションレンジ〈電子コンベック〉

21－868．21－878型

型式名 RBR-11E-H



取扱説明書

本編

別冊も併せて必ずお読みください。

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのコンビネーションレンジを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

もくじ

●機能と特長……1
●各部の名称とはたらき……2
●操作部の名称とはたらき……3・4・5
●附属品の名称とはたらき……6
●特に注意していただきたいこと……7・8・9・10
●器具の設置……11・12・13
●電子コンベックをお使いいただく場合……14・15・16・17・18
19・20・21・22・23
24・25・26
●日常の点検・お手入れ……27
●故障・異常の見分け方と処置方法……28・29・30
●保管とアフターサービス……31
●仕様……32
●別売部品のご紹介……33

機能と特長

コンビネーションレンジの特長

コンベックと電子レンジが一体になった調理器具です。
単独調理はもちろん、コンベックと電子レンジのコンビ調理もできます。

大型蛍光管によるデジタル表示
時刻合わせ、タイマー合わせ、温度調節はつまみを回すだけ。表示は見やすいデジタル表示およびバー表示。

操作は簡単 フェザータッチ
コンベック、電子レンジ、コンビ、予熱操作が容易なフェザータッチ

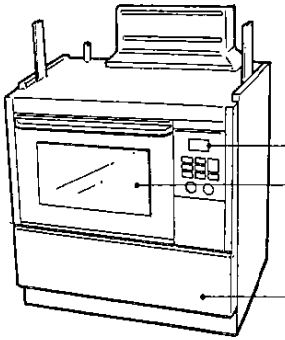
庫内温度表示機能付
コンベック、コンビ使用中、庫内温度を10℃刻みで表示。

イースト発酵機能付
パンづくりに最適。

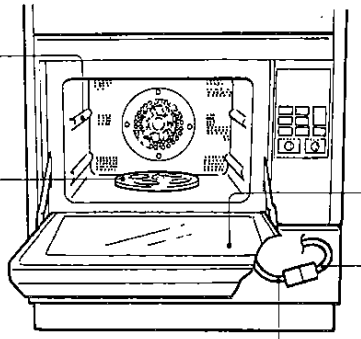
庫内はお手入れが容易な セルフクリーニング

コンベック……熱風循環式で2段同時に調理ができます。
電子レンジ……電波で食品を加熱、スピーディ。
コンビ……コンベックと電子レンジ同時加熱。
予熱……予熱を行うコンベック調理にお使いください。
あたため……センサーにより自動あたためをします。
解凍……グラム入力により生ものの解凍をします。

各部の名称とはたらき

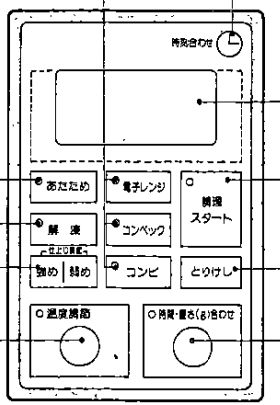


電子コンベック庫内



操作部の名称とはたらき

電子コンベック操作部



調理選択キー

「電子レンジ」「コンベック」「コンビ」を選択します。

あたためキー

冷めたお料理のあたために使用します。

解凍キー

冷凍した、肉や魚を半解凍状態にします。

仕上り調節キー

「あたため」「解凍」のときに仕上り状態をお好みに調節します。

温度調節つまみ

「コンベック」「コンビ」のときに庫内温度のセットに使用します。表示管をみながら合わせてください。
(つまみを軽く押し/パネル面より出して使用してください。)

時刻合わせキー

時刻合わせのときに使用します。

表示部

現在時刻、調理時間、グラム、温度目盛、器具の状態を表示します。

調理スタートキー

調理スタート時に押します。調理の途中で扉を開けた後、引き続き使用する場合も、もう一度押します。

とりけしキー

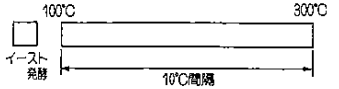
キーを押しまちがえたときや途中で調理をやめたいときに押します。

時間・グラム合わせつまみ

時刻合わせや調理時間のセット、「解凍」の重量(g)セットに使います。表示管を見ながら合わせてください。
(つまみを軽く押し/パネル面より出して使用してください。)

温度調節つまみ

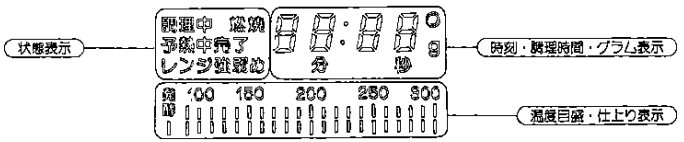
このつまみで、コンベック、コンビの庫内温度を設定します。
設定できる温度範囲はつぎのとおりです。
基点に、つまみの目盛りを合わせます。



- イースト発酵の場合
  - 庫内温度が高いと、バーナーに点火しないことがあります。この場合はファンも停止します。
  - 夏期など室温が30℃以上の場合は、室温で自然発酵させても結構です。
- 予熱時間のめやすは、おおよそ下表のようになります。

目盛り	庫内温度	時　間
150	約150℃	3~4分
200	約200℃	4~5分
250	約250℃	6~7分
300	約300℃	9~10分

表示部（下記の表示は説明のためのもので実際には該当部だけ表示します。）

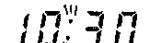


ふだんは現在時刻を表示。調理時は残り時間、オーブンの庫内温度、オーブンバーナーの燃焼状態を表示します。

時刻・調理時間・グラム表示

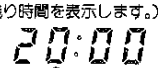
①時刻表示

現在時刻を12時間計で表示します。
（コロンが点滅して時計として作動していることを表示します。）
時刻設定していないときは無表示です。

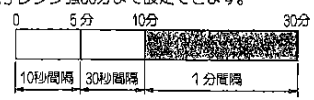


②調理時間表示

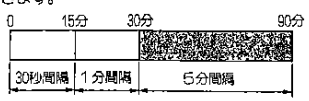
セットした調理時間を表示します。
（調理中は残り時間を表示します。）



調理選択キーの種類により30分計、90分計に自動的に切り替わります。
電子レンジ強30分まで設定できます。



電子レンジ弱、コンベック、コンビ、90分まで設定できます。



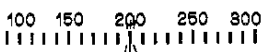
③グラム表示

「解凍」のとき合わせた食品の重量(g)を表示します。

温度目盛表示(仕上り)

①温度設定表示(上段)

コンベック調理、コンビ調理のとき点灯し、セット中はその位置を消灯で表示し、移動します。セット完了後はその位置が点滅します。

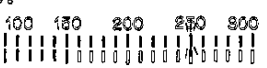


②庫内温度表示(下段)

現在の庫内温度をバーの点灯で表示します。

③仕上り表示

あたための仕上がりの進行状態を表示します。加熱中は仕上がり状態を"バー"の点灯で表示します。仕上がり弱「強め、弱め」キーにより仕上り点が変化します。

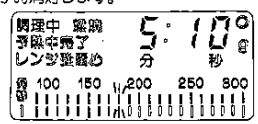


操作部の名称とはたらき

状態表示

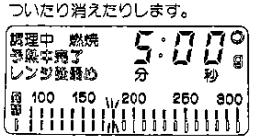
①調理中表示

"調理中"が点灯します。
「あたため」「解凍」「電子レンジ」「コンベック」「コンビ」が作動していることを表示します。
調理完了時消灯します。

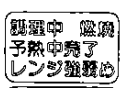


②燃焼表示

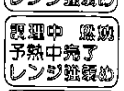
コンベック調理、コンビ調理時においてバーナーが燃焼しているとき点灯します。
設定温度に達すると表示が消えその後温度調節にあわせて、ついたり消えたりします。



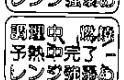
③予熱表示



予熱設定時は"予熱"が点灯します。
予熱運転時は"予熱中"が点灯します。

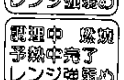


予熱完了時には"予熱完了"の"完了"が点滅します。

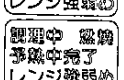


④電子レンジ切替表示

電子レンジ強のとき"レンジ強"が点灯します。
（電子レンジ1度押し）
電子レンジ弱のとき"レンジ弱"が点灯します。



（電子レンジ2度押し）

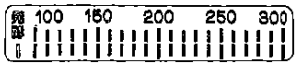


⑤仕上調節表示

「あたため」「解凍」のときに仕上調節キーを押したときに"強め""弱め"が点灯します。

高温使用注意の表示

「発酵」「解凍」で調理するとき、庫内温度が高い場合、温度目盛表示全体の点滅で表示します。



強制冷却運転の表示

高温使用注意の表示になった場合、オーブン扉を一旦開け、食品を取り出した後、扉を閉め、「スタート」キーを押すと、ファンが回り庫内を強制冷却します。
温度設定表示部の"バー"が300℃から100℃に向って順次消灯していきます。
庫内温度表示部は庫内温度を表示します。

リピート機能

すぐ前に使用した調節モードと同一調理モードを選択した場合、前に設定された「時間」「温度」が表示されます。

ただし前回の調理終了後30分以上経過した場合、リピート機能は解除されます。

ブザーの種類

この器具は、各操作状態によって5種類のブザーでお知らせします。

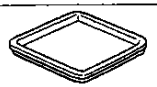
ブザーの種類	操 作 ・ 状 態
「ピッ」	調理選択キー、調理スタートキーなど各キーを押したとき
「ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ」	予熱完了のお知らせ
「ピー」	調理終了のお知らせ
「ピピッ、ピピッ、ピピッ」	発酵、解凍で庫内温度が高いときのお知らせ
「ピー、ピー、ピー、ピー、ピー」	ガスが点火しなかったときなどの異常のお知らせ

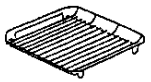
附属品の名称とはたらき

電子コンベック部附属品

附　属　品

同梱の附属品


オーブン皿(2枚)


網(2枚)

ターンテーブル(1枚)

オーブン皿取手(1個)

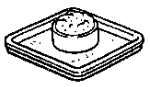
クッキングブック(1冊)

附属品のはたらき

附属のクッキングブックを参考に使い分けてください。

コンベック調理

ターンテーブル


オーブン皿

オーブン皿・網

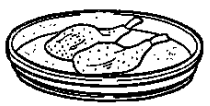
〈ご注意〉
・オーブン皿はから焼きしないでください。歪む場合があります。
・どの組み合わせでも二段同時に使えます。
・ただしオーブン皿下段とターンテーブルは同時に使えません。

あたため・解凍 電子レンジ調理

ターンテーブル

〈ご注意〉
オーブン皿との二段使用はできません。

コンビ調理


ターンテーブル

〈ご注意〉
オーブン皿との二段使用はできません。

特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために この項は必ずお読みください

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。
- 下部扉裏に貼ってある銘板に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかまず確かめてください。表示以外のガス(ガスグループ)では、使用しないでください。
- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- ご使用ガスが不明な場合、または器具表示と一致しない場合は、お買い求めになった販売店か、大阪ガス支社にご連絡ください。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

銘板(13Aの場合)

形式の呼び		都市ガス用	
12A	13A		
ガス消費量	ガス消費量		

製造年月および製造番号

リンナイ 株式会社

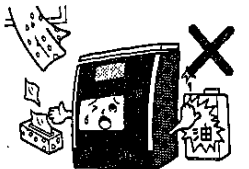
必ず確かめましょう
- LPガス用
- 都市ガス用

使用電源についてのご注意

- この器具はAC100V50Hz-60Hz共用です。
念のため、お宅の電源(電圧)と下部扉裏に貼ってある電源とが一致しているか確かめてください。

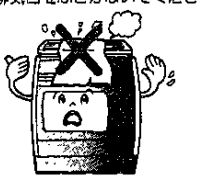
火災予防

- 燃えやすいものをそばに置かないでください。



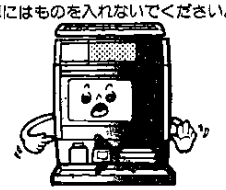
カーテンなど燃えやすいものをそばに置くと、火災の原因になりますので絶対に置かないでください。また、ベンジン、油などもそばに置くと危険ですので置かないでください。

- 吸気口や排気口をふさがないでください。



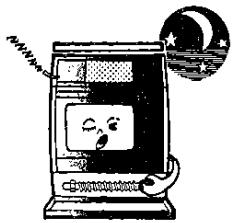
排気口の上には、なべ、やかん、ふきん、タオルなど、ものを置いたり、排気ガードをアルミはくなどで包んで排気口をふさがないでください。流し台の天板をこげしたり、火災や故障の原因になります。

- 下部扉にはものを入れないでください。



下部扉部は燃焼空気の取入口になっていますので、空気の取り入れを妨げるようなものを入れないでください。また可燃物も火災の危険性がありますので絶対におさけください。

●ガスの元栓を閉めてください。



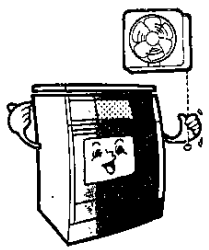
器具をご使用にならないときや、お出かけ・おやすみになるときは、必ずお部屋のガス元栓を閉めてください。

下部扉の開け方
下部扉を少し上へ持ち上げ、手前に引くと開きます。

●火をつけたままで、外出・就寝は絶対しないでください。

換気にご注意

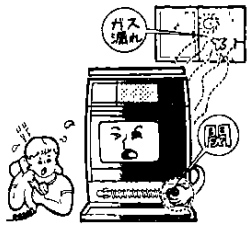
●ご使用と同時に換気扇をまわすなど換気にご注意ください。



ときどき窓を開けるか、換気扇をまわすなどして換気にご注意ください。
閉めきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

ガス事故防止

●ガス漏れにはじゅうぶんご注意ください。



ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてお部屋のガス元栓を閉め、窓や戸を全部開けて、ガスを外へ出してからお買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。

ご注意

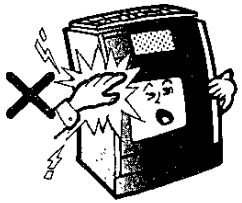
万一、ガス漏れしたときは、すべての処置が終るまでの間、換気扇など電気器具のスイッチの「入・切」や、電源プラグの抜き差し、ライター・マッチの使用は爆発の危険性がありますので絶対しないでください。

使用上のご注意

1 調理以外の目的に使用しないでください

衣類やふきんなどの乾燥には、使用しないでください。
発煙や、発火などの原因になり、焼損・火災など故障の危険があります。

2 調理中は、やけどにご注意ください



ご使用中およびご使用直後は、扉やその周辺は熱くなりますのでご注意ください。特に小さなお子さまがいるご家庭はじゅうぶんご注意ください。
また、料理を出し入れするときに、手が触れないようご注意ください。

3 雷時にはご注意ください

●雷時には安全のため、電源プラグを抜いてください。

●雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがありますので雷が発生したときは使用を中止し電源プラグを抜いて器具の破損を防止してください。

●電源プラグは電源コードの中間で抜くことができます。

4 電気事故にご注意ください

●器具に水などがかからないようご注意ください。電気絶縁が悪くなり感電などの事故のもとになります。

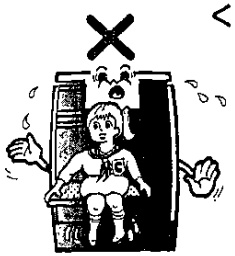
●ケーシング(外板)は絶対にあけないでください。

5 扉に物をはさんだまま作動させないでください

ふきんや食品くずなどがはさまったまま使用しないでください。電波漏れや火災の原因になることがあります。

●扉スイッチの穴に物を入れないでください。スイッチの故障の原因となります。

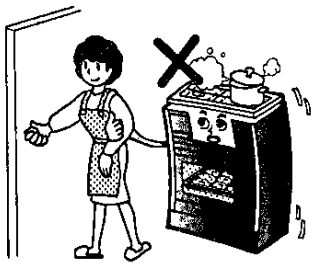
6 扉にお子さまがのらないようにご注意ください



扉の上にのったりしますと、扉が閉まらなくなり、電波漏れなど故障の原因になります。

特に注意していただきたいこと

7 調理中は場所を離れないでください



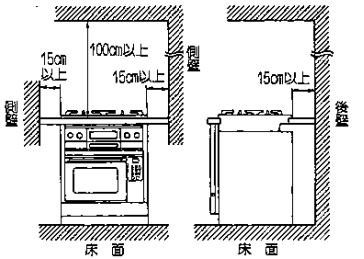
火をつけたまま就寝・外出は絶対にしないでください。

器具の設置

設置上のご注意

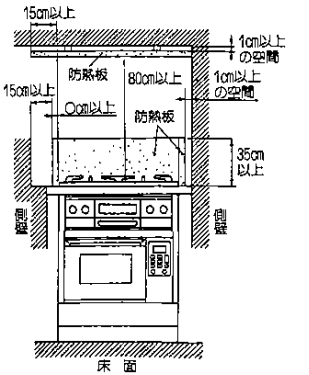
（詳しくは設置工事説明書をお読みください。）

1 本体と壁との間はあけてください



- 器具と上方の天井、たなどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
- 側壁および後壁は木製のような可燃物の壁から、15cm以上離した場所でお使いください。

- 可燃性の壁から15cm以上（天井面は100cm以上）離して設置することができない場合
- 防熱板を下図のように取り付けてください。
- 調理台・流し台の側面などが可燃性で器具のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台の側面を保護してください。



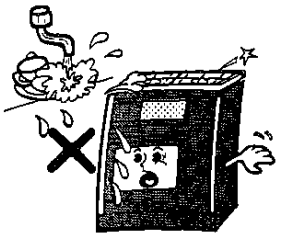
2 丈夫で水平な場所に設置してください

設置場所が不安定ですと振動や騒音のもとになります。

3 テレビやラジオの近くに設置しないでください

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐためテレビ、ラジオなどから4m以上離してください。

4 水のかかる場所はさけてください

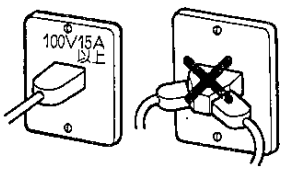


部品の故障、ガラスの破損や漏電の原因となります。

5 樹脂製の照明器具の下へ設置しないでください

コンベック使用のときの熱で照明器具のかさなどが変形することがあります。

6 電気容量は15A以上にしてください



- 電源プラグは専用コンセントに差し込んでお使いください。
  電源コードは下部扉の中にあります。
- この器具は約12Aの電流容量を必要とします。
  電源プラグを単相100V、15A以上の電流容量のある専用コンセントに接続してください。テーブルタップやタコ足配線はおやめください。
  容量については販売店にご相談ください。
- 特に電子レンジとしてお使いの場合は、同一ブレーカー回路でトースターや電気炊飯器などの電熱器具を同時に使わないでください。
- 電源コードは排気口の上を通さないでください。また、電源コードを器具ではさみ込まないようにしてください。

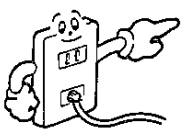
7 アースは必ず取り付けてください

- 万一の感電防止のため、アースは必ず取り付けてください。
- アースの取り付けは、販売店または電気工事店にご依頼ください。
- アース取り付け工事は有料です。
- アース棒をご使用になるときは日陰など湿気の多い場所に、アース棒を地中深く打ち込みます。
  (40cm以上)

ご注意

水道管やガス管、電話専用のアース線へ器具のアースを絶対取り付けないでください。
ガス管に接続すると、ガス漏れや、爆発のおそれがあり危険です。また水道管は、硬質ビニール管のものが多く、完全なアースになりません。

アース端子つきコンセントをご使用になるとき



- マンションなど、アース専用端子が設けられている場合は、心線(銅線)をアース端子に固定します。

湿気や水気のある場所でお使いになる場合

- つぎの場合は、必ず第3種接地工事(接地抵抗100Ω以下)をするよう法律で義務づけられています。
  必ず、電気工事店に依頼して取り付けてください。

① 湿気の多い場所
例●食堂(うどん屋さん、そば屋さんなど)のかま場。
  ●土間、コンクリート床の場所。
  ●酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵庫など。

② 水気のある場所
例●魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所。
  ●水滴が飛散する場所。
  ●地下室のように水が漏出したり結露する場所。

※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

8 ガスの接続についてのご注意

ガスの接続は、お買い求めの販売店に依頼し、設置工事説明書に従い正しく設置してあるかご確認ください。

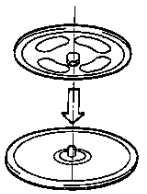
使用前の準備と確認

1 電源プラグを接続

電源プラグを専用のコンセントに接続してください。

2 ターンテーブル台を正しくセット

部品箱の中からターンテーブル台を取り出し庫内中央のターンテーブル軸にさし込んでください。
そして、軽く回してかみあっているか確かめてください。



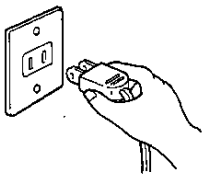
3 コンベックのから焼きをする

購入後、はじめてコンベックをお使いになるときは、庫内の油を焼ききるためにまず、から焼きをしてください。
使用方法に従い、300℃で20分間程度庫内のから焼きをしてください。このとき煙と臭いがでることがありますが異常ではありません。

時刻合わせ

〈例〉時刻を10時15分に合わせるとき。

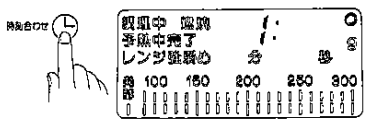
1 電源プラグを接続



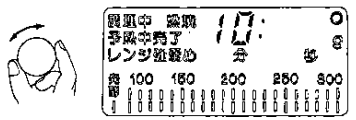
電源プラグを専用のコンセントに接続してください。
表示窓部は無表示のままです。

2 時刻合わせ

①時刻合わせキーを押します。
表示窓部に「1:」が表示されます。

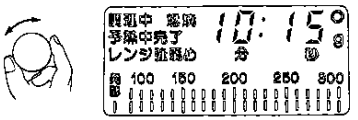


②タイマーつまみを左または右に回転させ「時」の単位を合わせます。タイマーつまみの位置により「1～12」までの数字が表示されます。

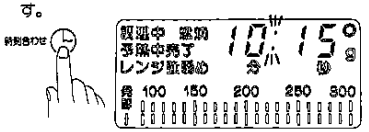


③時刻合わせキーを押します。
表示窓部に「10:00」が表示されます。

④タイマーつまみを左または右に回転させ「分」の単位を合わせます。タイマーつまみの位置により「00～59」までの数字が表示されます。



⑤時刻合わせキーを押します。
コロンが点滅します。これで時刻合わせは完了です。



3 時刻修正

①時の修正
・時刻合わせキーを1回押し、タイマーつまみで点滅している数字(時)を修正後、時刻合わせキーを2回押してください。

②分の修正
・時刻合わせキーを2回押し、タイマーつまみで点滅している数字(分)を修正後、時刻合わせキーを1回押してください。

〈時刻合わせのご注意〉
・時刻表示には「午前」・「午後」の区別はありません。
・時刻合わせは1時00分から12時59分までで、0時は12時として合わせます。

ご注意
- 電源プラグを抜いたり、停電の時は時刻表示は消えます。この場合は再び時刻合わせをしてください。
- 時刻合わせをしなくても調理には支障ありません。
- 数字表示が出ないとき、または数字がでても正しく動作しないときは、一度電源プラグを抜き約1分間経過後に再び差し込んでください。
正常な動作にもどれば故障ではありません。

あたため(自動)の使いかた (ターンテーブルを使用します)

操作の手順

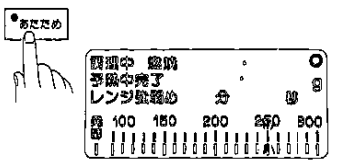
1．食品を庫内に入れる

2．「あたため」キーを押す

- 「あたため」キーの表示ランプが点灯します。
- 仕上り点が点滅します。

※必要に応じて「仕上り調節」キーを押します。

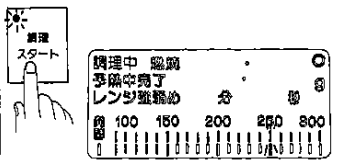
- 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。



3．「調理スタート」キーを押す

- 電子レンジが作動し仕上り表示サインが加熱進行状態を表示します。

※調理途中でオーブン扉を開くと調理は中断します。再び調理するときは、オーブン扉を閉じて必ず「調理スタート」キーを押してください。



4．調理終了、食品を取り出す

- 仕上げ表示が仕上り点まで進むと調理が終了し"ピー"とブザーでお知らせします。

〈使用上のご注意〉
- 牛乳のあたためや、酒かんは手動加熱で行ってください。
- パンのあたためは手動加熱で行ってください。

ひとメモ あたため時ラップするものとしないもの

ラップをするもの	冷凍しゅうまい、スープ 煮もの、みそ汁
ラップをしないもの	ごはん、焼とり、野菜いため、ピラフ 天ぷら、ハンバーグ、餃子、チャーハン

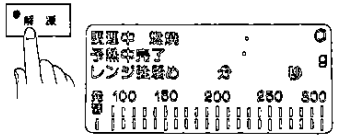
解凍の使いかた（ターンテーブルを使用します）
操作の手順

1．食品を庫内に入れる

2．「解凍」キーを押す

- 「解凍」キーの表示ランプが点灯します。
- 「時間合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。

※必要に応じて「仕上り調節」キーを押します。



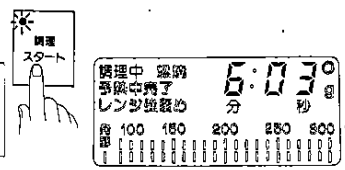
3．「時間合わせ」つまみを回す

- 食品の重さをセットします。
（重さの範囲は0～1600gです。）
- セットした食品の重量を表示します。
- 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。

4．「調理スタート」キーを押す

- 食品の重量表示から残り時間の表示にかわります。
- 電子レンジ弱で加熱します。

※調理途中でオーブン扉を開くと調理は中断します。再び調理するときは、オーブン扉を閉じて必ず「調理スタート」キーを押してください。



5．調理終了、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると調理が終了し“ピー”とブザーでお知らせします。

〈使用上のご注意〉

庫内温度が高いと「高温使用注意」が表示されます。強制冷却運転をして、庫内温を下げるか、又は庫内温が下がるのを待って、調理してください。

ワンポイントメモ

・食品は同じ種類のもので大きさをそろえます。
・冷凍食品は冷凍室から出したての完全に凍っているものお使いください。

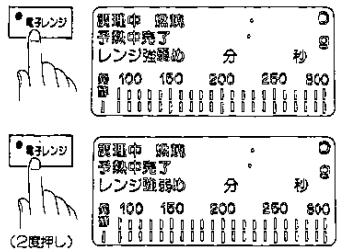
電子レンジ（強および弱）の使いかた（ターンテーブルを使用します）
操作の手順

1．食品を庫内に入れる

2．調理選択キー「電子レンジ」を押す

- 「電子レンジ」キーの表示ランプが点灯します。
- 「時間合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。

※調理の種類によっては「電子レンジ」キーを2度押し、電子レンジの「弱」を使用します。



3．「時間合わせ」つまみを回す

- 加熱時間をセットします。
- セットした加熱時間を表示します。
- 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。

4．「調理スタート」キーを押す

- 残り時間を表示します。

※調理途中でオーブン扉を開くと調理は中断します。再び調理するときは、オーブン扉を閉じて必ず「調理スタート」キーを押してください。

5．調理終了、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると調理が完了し“ピー”とブザーでお知らせします。

ワンポイントメモ

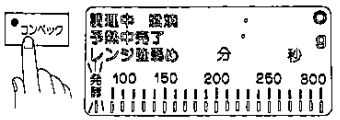
「電子レンジ」キー1度押しで電子レンジ強、「電子レンジ」キー2度押しで電子レンジ弱に選択できます。

コンベック(予熱なし)、発酵の使いかた
操作の手順

1．食品を庫内に入れる

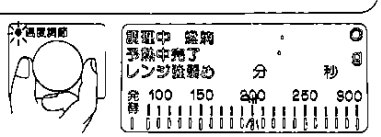
2．調理選択キー「コンベック」を押す

- 「コンベック」キーの表示ランプが点灯します。
- 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。



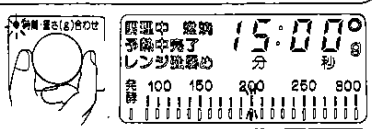
3．「温度調節」つまみを回す

- 調理温度をセットします。
  (発酵の場合は「発酵」に合わせる)
- セットした温度を設定バーの点滅で表示します。
- 「時間合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。



4．「時間合わせ」つまみを回す

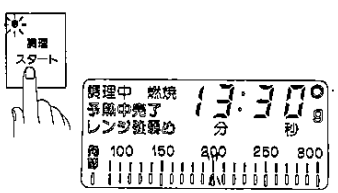
- 加熱時間をセットします。
- セットした時間が表示されます。
- 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。



5．「調理スタート」キーを押す

- オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。
- 残り時間を表示します。
- 庫内温度の上昇にしたがって、庫内温度表示が点灯していきます。

※調理途中でオーブン扉を開くと調理は中断します。再び調理する場合はオーブン扉を閉じて、必ず「調理スタート」キーを押してください。



6．調理終了、食品を取り出す

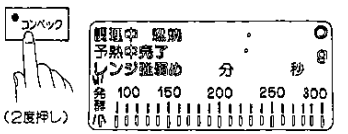
- 調理時間が「0」になると調理が終了し"ピー"とブザーでお知らせします。

ご注意 イースト発酵をする場合に庫内温度が高いと「高温使用注意」が表示されます。強制冷却運転をして、庫内温を下げるか、又は庫内温が下がるのを待って、調理してください。

コンベック(予熱あり)の使いかた
操作の手順

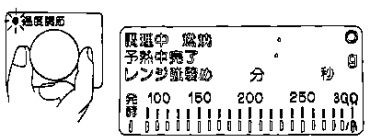
1．調理選択キー「コンベック」を2度押す

- 「コンベック」キーの表示ランプが点灯します。
- 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。



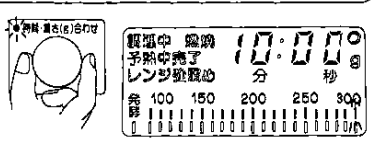
2．「温度調節」つまみを回す

- 調理温度をセットします。
- セットした温度を設定バーの点滅で表示します。
- 「時間合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。



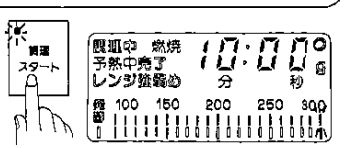
3．「時間合わせ」つまみを回す

- 加熱時間をセットします。
- セットした時間が表示されます。
- 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。



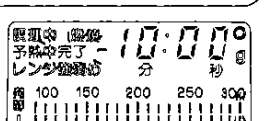
4．「調理スタート」キーを押す

- オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。
- 庫内温度の上昇にしたがって、庫内温度表示が点灯していきます。



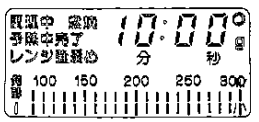
5．予熱完了

- 庫内温度がセットした温度に達すると"ピッピッ…"とら回なり、「完了」が点滅します。
- オーブンバーナーは庫内温度の調節のため着火・燃焼・消火を繰り返します。



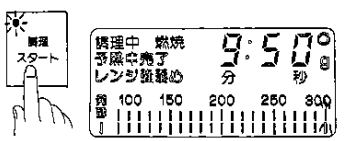
6．食品を庫内に入れる

※オーブン扉を開けすばやく食品をセットしてください。



7．「調理スタート」キーを押す

- 現在の庫内温度を表示します。
- 残り時間を表示します。



※食品に熱をうばわれるため、庫内温度が下がる場合がありますが調理のでき具合には関係ありません。調理途中でオーブン扉を開くと調理は中断します。再び調理する場合はオーブン扉を閉じて必ず「調理スタート」キーを押してください。

8．調理終了、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると調理が終了し“ピー”とブザーでお知らせします。

ご注意

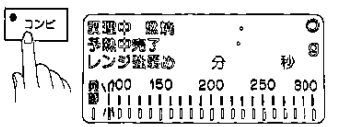
- 使用できる容器、附属品を必ず確認してください。
- 予熱中にオーブン扉を開けると、予熱は解除されます。
- 予熱中はセットした時間は変わりません。

コンビの使いかた（ターンテーブルを使用します）
操作の手順

1．食品を庫内に入れる

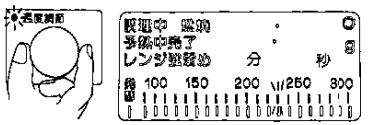
2．調理選択キー「コンビ」を押す

- 「コンビ」キーの表示ランプが点灯します。
- 「温度調節」つまみの表示ランプが点滅します。



3．「温度調節」つまみを回す

- 調理温度をセットします。
- セットした温度を設定バーの点滅で表示します。
- 「時間合わせ」つまみの表示ランプが点滅します。



4．「時間合わせ」つまみを回す

- 加熱時間をセットします。
- セットした加熱時間を表示します。
- 「調理スタート」キーの表示ランプが点滅します。

5．「調理スタート」キーを押す

- オーブンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。
- 庫内温度の上昇にしたがって庫内温度表示が点灯していきます。
- 残り時間を表示します。

※調理途中でオーブン扉を開くと調理は中断します。再び調理する場合はオーブン扉を閉じて、必ず「調理スタート」キーを押してください。

6．調理終了、食品を取り出す

- 調理時間が「0」になると調理が終了し“ピー”とブザーでお知らせします。

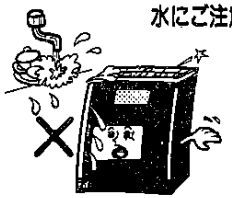
使用上のご注意

コンベック調理の場合

1 予熱が必要

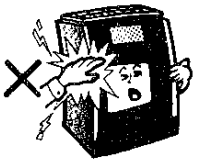
ほとんどの調理に予熱が必要です。あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。
クッキングブックを見て調理してください。

2 ご使用中、ご使用直後は水にご注意



ご使用中やご使用直後、扉ガラスに水がかかると、割れることがありますのでご注意ください。

3 ご使用中、ご使用直後はやけどにご注意



庫内は熱くなっていますので、やけどしないようご注意ください。とくに、扉の開閉時は金属部分や扉ガラスに、手やひじがふれないようにしてください。

4 調理中の扉開閉はひかえめに

調理中に何度も扉を開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくできないことがあります。調理中の食品のタレをぬるときなどは、庫内から取り出した後、すぐ扉を閉めてからぬり再び庫内へ入れるようにしてください。

5 調理後のオーブン皿にご注意

オーブン皿や網の取り扱いは附属のオーブン皿取手を使用してください。熱いオーブン皿を湿った布で持つとやけどの恐れがあります。

6 調理後はすぐに取り出す

でき上がった食品を長く庫内に入れておくと、できたての風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

7 オーブン皿やターンテーブルは急冷しない

オーブン皿やターンテーブルを、調理直後に水につけると歪んだりすることがあります。
じゅうぶんに温度が下がってからにしてください。

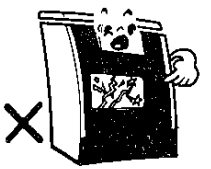
8 イースト発酵は庫内をじゅうぶんに冷やしてから

高温で調理した後、イースト発酵を行う場合は庫内をじゅうぶんに冷やしてからご使用ください。熱いままご使用になるとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

電子コンベックをお使いいただく場合

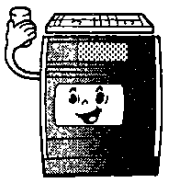
電子レンジ調理の場合

1 食品を入れずに作動させないで



庫内に食品を入れずに調理スタートキーを押さないでください。
空だきしますと、庫内で火花がとんだりマグネトロンの温度が異常に上昇して寿命を縮めたり故障の原因になります。

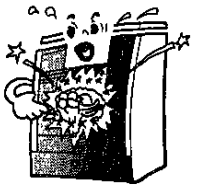
2 少量の食品は気をつけて



コップ一杯の水

小量の食品(しゅうまい1個など)や乾燥したもの(塩干物など)を長時間加熱しないでください。
空だきに近い状態になり、焦げたり燃えたりする場合があります。このような場合は、コップ1杯の水を庫内に入れておいてください。

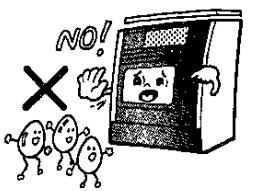
3 金属物が庫内壁にふれないように



アルミはく、ターンテーブルなどの金属が扉ガラスや庫内壁面などの金属部に触れないようにご注意ください。接触部で火花がとび、ガラスや庫内壁面を傷つけることがあります。
また、金串は絶対に使用しないでください。

4 卵など膜につつまれた食品は加熱にコツがいります

卵黄をそのまま加熱する場合は、つまようじで卵黄膜を下まで数箇所をつついてから加熱してください。
卵黄膜を破らないと破裂することがあります。

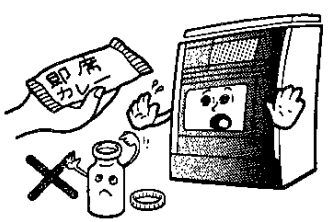


ゆで卵・ゆで卵を使ったフライ類は破裂することがありますのでさけてください。

5 殻つきの食品は割れめを

木の実(ぎんなん、栗など)は殻をとるか、割れ目を入れてください。そのまま加熱すると破裂することがあります。

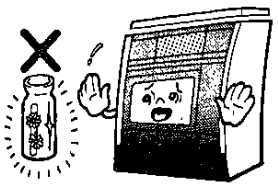
6 密封された食品は移して



ピン詰など密封された食品は、フタをはずすか、別の容器に移しかえて加熱してください。
封を切らずにそのまま加熱すると、ピンをこわしたり、袋がはじけるおそれがあります。また口のせまい容器の場合、内容物がふき出ることがありますので加熱しすぎないようにしてください。

※アルミで包装されている食品は電波を通しません。必ず別の容器に移しかえてから加熱してください。

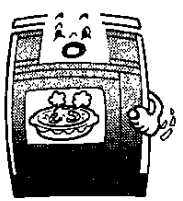
7 金・銀模様の入った容器は使わない



金銀模様入の徳利

金・銀模様の入った容器は、模様がはげたり、火花が飛びますので使わないでください。
とくに、酒、油類など引火性のある食品を、調理するときは、火花でアルコールや、油に引火する危険があります。

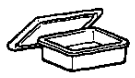
8 量にあった時間設定を



- 電子レンジ加熱は、進行状態がみえないうえ、急速にすすみますので、量にあった正確な時間設定が必要です。
  タイマーは、短かめにセットし、でき上がりが不十分なときは、さらに時間追加するようにしましょう。
- また、正確な計量をしたりすることを習慣づけましょう。

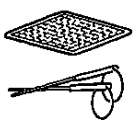
電子コンベックをお使いいただく場合

使える容器・使えない容器

	耐熱性ガラス容器 ●キャセロール ●パイレックス パイロセラム ●カスタードカップ	耐熱性のないガラス容器 ●強化ガラス ●カットグラス	陶磁器 ●グラタン皿 ●茶わん	プラスチック類	金属容器 ●ステンレス器 ●ホーローびき器 ●アルミ製容器
					
コンベック調理	直火用と表示のある市販の超耐熱ガラス容器などが適しています。 使用後急冷するとか耐熱温度120℃程度の耐熱ガラス容器は高温調理に使用すると割れることがあります。	耐熱温度120℃前後の耐熱ガラス容器は高温調理に使用すると割れることがあります。	日常使用している皿や茶わん類は、急に冷やすと割れることがありますのでご注意ください。 色絵付けしてあるものは熱によってはげることがあります。	コンベック加熱は高温になるため、プラスチック類の容器は加熱に向きません。	耐熱性があるので最適です。 取手がプラスチックなどでできているものは溶けたり変形しますので使えません。
電子レンジ調理	電子レンジ加熱専用の耐熱ガラス容器などが適しています。 ただし急冷、急熱にご注意ください。	ガラス自身の厚みの変化が大きいものやひずみのあるものは、割れやすいので使わないでください。	金銀の模様の入ったもの、ひび模様や内側に模様の入ったものはさけて、できるだけ白い無地の陶器をお使いください。	耐熱温度120℃以上のものは使えます。ただし、メラミン樹脂製の容器は使えません。フタ付きの密閉容器はフタの部分だけ耐熱性の低い場合がありますのでご注意ください。	電波を反射し透過しませんから調理ができません。
コンビネーション調理	使用後、急冷すると割れることがあります。	耐熱性のないものは使えません。	色絵付けや、金銀の模様のものはさけてお使いください。 使用後、急冷すると割れることがあります。	高温になるため使えません。	電波を反射しますので使えません。

電子コンベックをお使いいただく場合

〈注〉 コンベック加熱と電子レンジ加熱では、加熱原理や調理温度がまったく異なりますので、調理に使う容器や道具は正しく使わないと思わぬ失敗をすることがあります。

ラップ類	アルミホイル	漆　器	木・竹・紙の容器	金網・金串
				
庫内が高温になり溶けてしまうので使えません。	ホイル焼きに利用したり、容器のフタがわりに使えます。	漆がはげたり、ひび割れ、変色などが起こることがありますので使えません。	コンベック加熱は高温になるため向きません。	金串が庫内に触れないようにご注意ください。
砂糖、油などが多く入った料理は高温になり、ラップが溶けることがありますのでご注意ください。野菜をゆでるとき、包んだり、容器のフタとしてお使いください。	電波を反射するので使えません。しかし、茶わん蒸しのフタにしたり、魚の尾に巻くなどして電波を加減することができます。	漆がはげたり食品ににおいが移ったり、熱をもち、ひび割れ、変色などが起こることがありますので使えません。	カゴ、ザルなどに針金を使っているものは焦げたり、燃えたりする場合があります。塗料を塗った紙器は、色やにおいが食品に移りますので、使わないでください。	金属と金属との間で火花がとんだりしますのでさけてください。
庫内が高温になり溶けてしまうので使えません。	電波を反射するので使えません。	耐熱性がないので使えません。	焦げたり、燃えたりする場合がありますので使えません。	金属と金属との間で火花がとんだりしますのでさけてください。

日常の点検・お手入れ

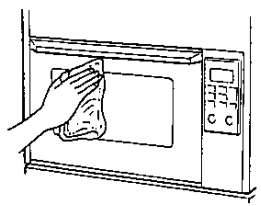
1 毎日の点検

- 毎日の点検は必ず行ってください。
- 器具の周辺に紙・プラスチック・油類など燃えやすいものが置かれていませんか。
- 電源コードの被覆が破れていませんか。
- 部品が所定の位置に取り付いていますか。

2 正しいお手入れのしかた

- 器具を末長くお使いいただくために、いつもきれいな状態でお使いください。
- ご使用の後、余熱の残っている間にお手入れをすると比較的らくにできます。

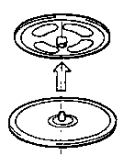
1）器具の表面・扉



乾いた布でよくふいてください。汚れのひどいときは、中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で水気をじゅうぶんふきとってください。

ご注意
金属たわしやみがき粉などは使用しないでください。特に扉ガラスの場合、表面にキズがつき破損の原因となります。

2）ターンテーブル台



持ち上げるだけで簡単にはずれます。
中性洗剤で洗ってください。

3）庫　内

- 庫内は、セルフクリーニング仕上げになっています。

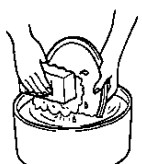
乾いた布でからぶきしてください。

セルフクリーニング仕上げとは

調理中に飛び散った脂が一箇所にかたまらないように薄く広げ、温度が高いときに蒸発や炭化を早める効果があり、ベトベトした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単になります。

ご注意
- 脂の付着量が多すぎてベトベトした感じになったときは、300℃で30分～1時間程度、から焼きをしてください。もしこの操作を怠りますとセルフクリーニングの効果がなくなることがあります。
- 洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目つまりし、セルフクリーニングの効果が低下することがありますので、から焼きやからぶき以外はしないでください。
- 本製品は家庭用が対象で、業務用使用の場合はセルフクリーニングの効果が減少します。また、脂の付着量が多くなりますと、庫内火災の原因となりますので使用のつど脂の除去をしてください。

4）附属品



ターンテーブルやオーブン皿や網などは、ご使用のたびに、スポンジたわしなどで洗い、その後、水気をじゅうぶんふきとってください。

故障・異常の見分け方と処置方法

電子コンベック部

(1) コンベックの場合

現象	原因	処置方法	参照ページ
●点火しない	●電気がきていない	●電源プラグが抜けていませんか ●配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか	
●庫内温度があがらない	●ガス元栓の開き不十分	●ガス元栓を全開にしてください	
●うまく調理できない	●排気口がふさがっている	●障害物を取り除いてください	7

(2) 電子レンジの場合

現象	原因	処置方法	参照ページ
●全く動かない	●電気がきていない	●電源プラグが抜けていませんか ●配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか	
●ターンテーブルが回転しない	●タイマーの設定忘れ	●タイマーを設定してください	8
	●調理スタートキーの押し忘れ	●調理スタートキーを押してください	8
●ターンテーブルから異常音がでる	●ターンテーブル台が正しくセットされていない	●ターンテーブル台を正しくセットしてください	13
●食品が加熱されない	●食品が金属容器、アルミホイルなどでおおわれている	●電子レンジに適した容器に取り替えてください	25 26
●庫内で火花がでる	●庫内壁に金属(網、アルミホイル、金串など)が触れている	●金属が触れないようにセットしてください。	23
	●電子レンジに適した容器を使用していない(金粉・銀粉の容器、針金で編んだ金網など)	●電子レンジに適した容器に取り替えてください	25 26

電子コンベックの表示内容

表示	内容	処置
11	●ガスの元栓の開き不十分	ガス元栓を全開にし、再操作する再度同じ状態になる場合は点検を依頼する
12	●途中失火	ガス元栓を閉め、電源プラグを抜いて、使用を中止し、点検・修理を依頼する。
31	●サーミスタの故障	
36	●湿度センサーの故障	
61	●燃焼ファンの故障	
70 71	●電子回路の故障	
72	●炎検知回路の故障	

こんな場合は故障ではありません

現　象	理　由
●はじめてコンベックを使ったとき煙がでた	●庫内には加工油を塗っています。コンベックをはじめて使うと、その油が焼けて煙がでます。 はじめてコンベックをお使いのときは庫内の油を焼ききるためにから焼きをしてください コンベックの場合 300℃で約20分
●イースト発酵の場合、バーナーに火がつかない	●夏場など、室温が高く発酵の温度以上になっている ●バーナー燃焼時のみファンが回転する装置になっています 庫内の温度が高い場合動きません
●点火後や消火後にキシミ音が出る	●オーブン本体などが加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音で故障ではありません
●運転中にカチンと音がする	●温度調節をするための電磁弁(電気で開閉するガス弁)などの音です
●電子レンジが作動するときに音が出る	●電子レンジが作動したときに金属が磁界により引っ張られるときに起こる音で故障ではありません

修理を依頼される場合

以上の事項をご確認のうえ、なお異常を見つけられたときは、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社に修理を依頼してください。

保管(長期間使用しない場合)

●ガス元栓を閉じてください。
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。(P27参照)

アフターサービスのお申し込み

1 サービスのお申し込み

●サービス(点検・修理)を依頼される前に
「故障・異常の見分け方と処置方法」(P28・P29・P30)の項を見て、もう一度ご確認ください。
それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。

●ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1．品　　名……コンビネーションレンジ
2．品　　番……下部扉裏面に貼付してあります。

例
(N)21-868(U)
大阪ガス株式会社 02

3．故障、異常の現象……できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

2 転居されるとき

●ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

3 保証・補修について

●保証期間中は…
保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

●保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後9年間です。

仕　様

品名		コンビネーションレンジ・電子コンベック
品番		21－868.21－878型
型式名		RBR-11E-H
点火方式		連続放電点火
外形寸法		高さ650mm×幅598mm×奥行550mm
コンベック庫内有効寸法		高さ205mm×幅340mm×奥行375mm
重量		55kg(付属品含む)
電源		AC100V(50Hz-60Hz共用)
消費電力	コンビ使用	1100W
	コンベック使用	100W
高周波出力		強：500W、弱：200W相当
安全装置		立消え安全装置・過熱防止装置
附属品		オーブン皿(2)、網(2)、ターンテーブル、オーブン皿取手、クックブック、取扱説明書、保証書、設置工事説明書、料理招待はがき

使用ガス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量	ガス接続
都市ガス用13A	5.47kW(4700kcal/h)	15A(1/2B)金属可とう管 または鋼管
LPガス	5.49kW(0.392kg/h)	

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

●解凍網（121-868-0999）

・生もの解凍(肉、魚などを生にもどす)のときターンテーブルにのせて使用してください。
※生もの解凍以外には絶対に使わないでください。発火のおそれがあります。